

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capella dos Campos Nove Ilhas Tinto 2019
Vinícola	Família Lemos de Almeida
Safra	2019
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	Touriga Nacional, Merlot e Tinta Roriz
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	sem passagem por madeira
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Capella dos Campos Nove Ilhas é um vinho elaborado pela vinícola *boutique* Família Lemos de Almeida, localizada no pequeno município de Muitos Capões, em uma região que se destaca cada vez mais para a vitivinicultura de alta gama – Campos de Cima da Serra, no extremo nordeste gaúcho.

A propriedade familiar de 12 hectares conta com um deslumbrante complexo turístico, uma réplica perfeita de uma vila açoriana. Lá, as primeiras videiras foram plantadas em 2009 e os primeiros vinhos foram lançados no mercado em 2012, a apenas 10 anos. A produção baseia-se totalmente em castas francesas e portuguesas, que no clima ameno da região (a cerca de 1000 metros de altitude), originam rótulos espetaculares.

De alma portuguesa até em sua composição, Nove Ilhas Tinto é uma homenagem às nove ilhas que formam o arquipélago dos Açores. Sua elaboração foi extremamente criteriosa, com uvas colhidas manualmente no ponto ideal de maturação. Além disso, este vinho é composto por um corte um tanto excepcional em terras brasileiras: Touriga Nacional, Merlot e Tinta Roriz, as quais garantem uma experiência verdadeiramente surpreendente.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi de média intensidade



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas(morango), frutas negras frescas (ameixa), floral de violeta, mentolado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

elegante e estruturado, apresenta taninos polidos e bem integrados, em harmonia com uma ótima acidez; os sabores remetem às notas olfativas e permanecem em seu delicioso final

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes



CULINÁRIA